

Citron fromage 6 pers

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 3 æggeblommer | æggeblommer og sukker |
| 75 g sukker | piskes, citronsaft og skal |
| 1/2 revet citronskal | tilsættes. Husblas udblø- |
| 2 citronsaft | des, smeltes og blandes i. |
| 5 bl husblas | Hvide skum og piske fløde- |
| 2 spsk vand | skum vendes i |
| 3 hvide skum | |
| 3 dl piskefløde | |
| (evt 1/2 dl hvidvin) | |

Ymerfromage 6 pers

1 æg + 1 æggeblomme pisk æg og sukker
4 spsk sukker tilsæt vanilje og ymer
vanilla ½ st vanille Husblas udblødes, smul-
5 husblas \approx ½ l ymer tes og blandes i. Når
2 dl piskefløde Fromagen begynder at
100 g mandler stivne i blandes hk mand-
ler og flødeskum

Kirsebarsøve
(karamelsøvs)

sukker smeltes
2 dl sukker og koges ind med
3-2 dl vand.
1 dl piskefløde vand, afkøles.
Flødeskum i

Halvra' ablesage

1 kg rone letkogte ables

1/2 kg - ra' ables rone

1/2 ps knuste brebakker
substus

50 g mandler hk

1/4 l flodesterr